

okoladna orah torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 2 kašike brašna
- 10 kašika mlevenih oraha
- 1/2 kesice praška za pecivo
- maloruma

Fil:

- 250 g čokolade
- 250 g margarina
- 3 kesice krem šlaga od čokolade
- 450 ml mleka

Priprema

Razdvojiti žumanca od belanca. Belanca umutiti u cvrst sneg, dodajuci kašiku po kašiku šećera.

Dodati žumanca i mutiti dok se ne dobije cvrsta glatka ujednacena smesa.

Dodati mlevene orahe, brašno pomešano sa praškom za pecivo i polako rucno izmešati.

Kalup precnika 26 cm obložiti pek-papirom i uliti u njega pripremljenu smesu.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. aćkalicom proveriti da li je kora pecena. Ohlaenu koru vodoravno preseći na dva dela.

Fil:okoladu otopiti na pari i ostaviti da se malo prohladi. Margarin penasto umutiti pa dodati otopljenju cokoladu.

Posebno umutiti krem slag sa mlekom pa spojiti sa smesom od margarina i cokolade.

Kore poprskati sa malo ruma pa filovati redosledom: kora, fil, kora, fil te premazati i bocne strane.

Ukrasiti cokoladnim plocicama, ohladiti i poslužiti.

Savet

Torta je lagana, blagog ukusa i podseca na one starinske jednostavne orah torte. Uzivajte u ukusu.